

REFERENCIA

LC001

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Aceto balsámico de Módena

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La casa Lodovico Campari saca el mosto de la uva trebbiano madurada al límite, y reducido a dos terceras partes, lo envejece un mínimo de quince años. El denso aceto resultante es dulce y ácido a la vez, redondeado con final de café en boca.

PRESENTACIÓN

Botella de 250 ml

INGREDIENTES

Mosto de uva concentrado, vinagre de vino.

ALÉRGENOS

Contiene **Sulfitos**

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	1450/ 341	kJ / kcal
Grasas	0	g/100 g
<i>de las cuales saturadas</i>	0	g/100 g
Hidratos de Carbono	79	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	79	g/100 g
Proteínas	0	g/100 g
Sal	0,158	g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en un lugar fresco, alejado de las fuentes de luz y calor.

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

La regulación de la UE exime a los vinagres de la indicación de fecha de duración mínima. La FDA no requiere que las empresas alimentarias coloquen fechas de caducidad en los productos alimenticios "caducados por", "fecha de caducidad" o "antes de". Esta información es totalmente a discreción del fabricante.

CODIGO DE BARRAS

8032697850011